

RECIPE

Biscuits double sensation au Nutella®

Moyen

4 h 0 min



INGRÉDIENTS

Pour 20 portions

Pour le sablé aux noisettes :

90 g de farine

35 g de poudre de noisette

75 g de beurre

50 g de sucre impalpable

Une pincée de sel

1 jaune d'œuf

Des noisettes concassées

Pour le moelleux aux noisettes :

1 gousse de vanille

5 jaunes d'œufs

3 œufs

150 g de sucre en poudre

Une pincée de sel

50 g de farine

50 g de fécule de maïs ou de pomme de terre

100 g de poudre de noisette

50 g de beurre fondu

150 g de Nutella®



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

INSTRUCTIONS



1

○ **Pour le sablé aux noisettes :**

Mélangez tous les ingrédients ensemble.

Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Placez-la au réfrigérateur pendant 2 heures.



2

En attendant que la pâte sablée refroidisse, vous pouvez commencer à préparer le moelleux aux noisettes :

Préchauffer le four à 180°C.

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur avec un couteau et grattez les graines.

Fouettez les 5 jaunes d'œufs avec les 3 œufs entiers, le sucre, le sel et les graines de vanille.

Dans un saladier, mélangez la farine et la fécule puis ajoutez la poudre de noisette.

Incorporez délicatement la farine au mélange précédent.



**3**

Faites fondre le beurre.

Commencez à incorporer une partie du beurre fondu dans la pâte puis ajoutez le reste.

**4**

Versez la pâte du moelleux aux noisettes sur une plaque à pâtisserie ou dans un moule à gâteau beurré.

Faites cuire à 180°C pendant environ 15 minutes.

**5**

Sortez le moelleux aux noisettes du four. Une fois refroidi, découpez-le en carrés de 4,5 cm x 4,5 cm.

**6**

Sortez la pâte du sablé aux noisettes du réfrigérateur et découpez-la en forme d'étoiles.

**7**

À l'aide d'un pinceau, dorez les étoiles avec le jaune d'œuf battu.

Parsemez-les de noisettes concassées.

Faites-les cuire à 180°C pendant environ 8-9 minutes.

**8**

Assemblez un carré de moelleux et un sablé en forme d'étoile avec 7 g de Nutella® entre les deux pour les faire adhérer. Répétez cette opération avec les biscuits restants.

Décorez chaque branche d'étoile avec une pointe de Nutella® et des perles de sucre.

Et voilà !